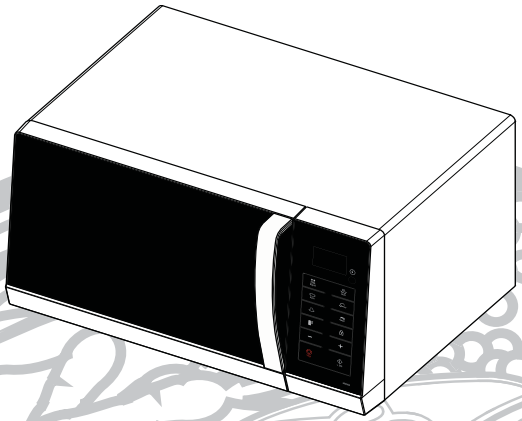
SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات المالك

GE86N

دليل الكشف السريع ٢
الفرن ٢
لوحة التحكم ٣
الأدوات الإضافية ٣
استخدام كتيب الإرشادات ٤
احتياطات السلامة ٤
تركيب فرن الميكروويف ٥
ضبط الوقت ٦
ما يجب القيام به في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ٦
الطهي/التسخين ٧
مستويات الطاقة ٧
إيقاف عملية الطهي ٧
ضبط مدة الطهي ٧
استخدام ميزة Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي) ٨
إعدادات Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي) ٨
استخدام ميزة Auto Cook (طهي أوتوماتيكي) ٩
إعدادات Auto Cook (طهي أوتوماتيكي) ٩
استخدام ميزة Auto Rapid Defrost (الإذابة السريعة الأوتوماتيكية) ١٠
إعدادات Auto Rapid Defrost (الإذابة السريعة الأوتوماتيكية) ١٠
اختيار وضع جزء التسخين ١١
اختيار الملحقات ١١
عملية الشي ١١
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً ١٢
استخدام ميزة Memory (الذاكرة) ١٢
إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه ١٣
استخدام ميزة Child Lock (التأمين ضد عبث الأطفال) ١٣
دليل أدوات الطهي ١٤
دليل الطهي ١٥
تنظيف فرن الميكروويف ٢١
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٢٢
المواصفات الفنية ٢٢



التوافق مع RoHs

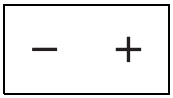
تتميز منتجاتنا بأنها متوافقة مع معايير "قيود استخدام مواد خطرة في الأجهزة الإلكترونية والكهربائية". فنحن لا نستخدم 6 مواد خطرة وهي الكادميوم (Cd) والرصاص (Pb) والزئبق (Hg) والكروم سداسي التكافؤ (Cr+6) وثنائي فينيل عديد البروم (PBBs) وبوليبروميناينتد ديفينيل (PBDEs) في منتجاتنا.

رقم الكود: DE68-03663F

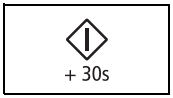
دليل الكشف " السريع"

إذا أردت طهي بعض الطعام

١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر مرة واحدة أو عدة مرات.

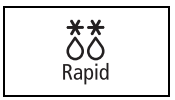


٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (-) و (+).

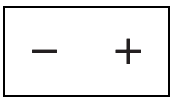


٣. اضغط على الزر .
النتيجة: يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

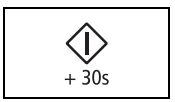
إذا أردت تشغيل ميزة* Rapid defrost *(إذابة سريعة) لبعض الأطعمة



١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Rapid (سريع)** ( ) **مرة واحدة أو عدة مرات.**

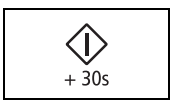


٢. حدد وزن الطعام بواسطة الضغط على الزرين (-) و (+).



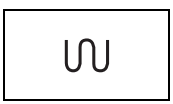
٣. اضغط على الزر .

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

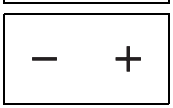


اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر **+30s** مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى المراد إضافتها.

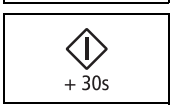
إذا أردت شي بعض الطعام



١. اضغط على الزر .

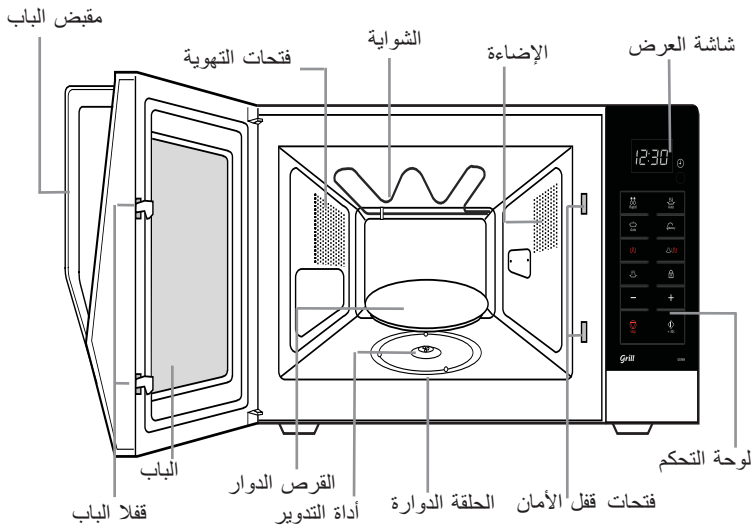


٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (-) و (+).



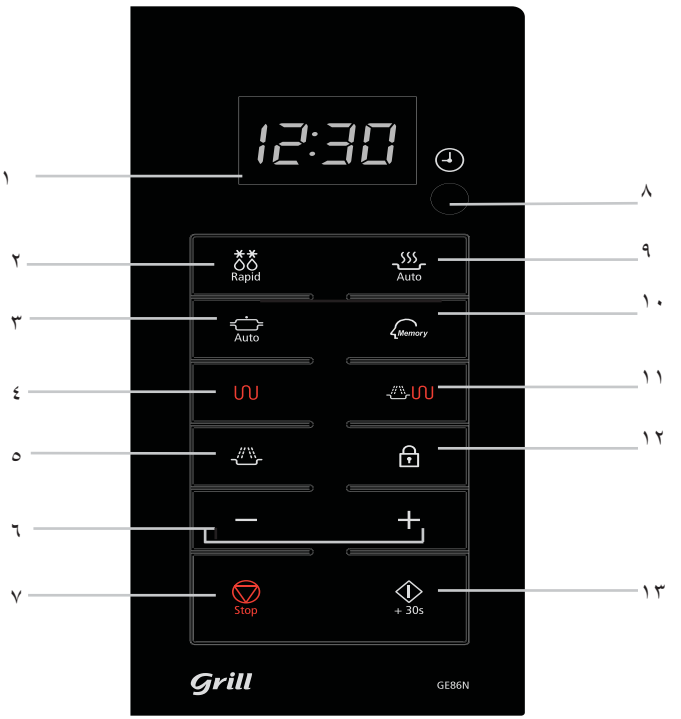
٣. اضغط على الزر .

الفرن



AR

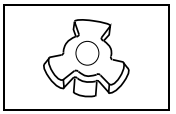
لوحة التحكم



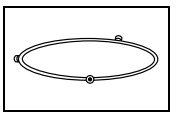
١. Display (شاشة العرض)
٢. الزر Auto Rapid Defrost (الإذابة السريعة الأوتوماتيكية)
٣. الزر Auto Cook (طهي أوتوماتيكي)
٤. زر تحديد وضعGrill (شواية)
٥. زر تحديد وضع Microwave (ميكروويف)/Power Level (مستوى الطاقة)
٦. أعلى (+) / أسفل (-) (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)
٧. Stop/Cancel (إيقاف/تشغيل)
٨. Clock Setting (ضبط الساعة)
٩. زر تحديد Auto reheat (تسخين أوتوماتيكي)
١٠. الزر Memory (الذاكرة)
١١. زر وضع Combi (المجموعة)
١٢. الزر Start (تشغيل)
١٣. الزر Child Lock (التأمين ضد عبث الأطفال)

الأدوات الإضافية

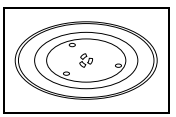
يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



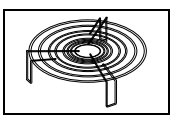
١. **أداة التدوير**، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

AR

استخدام كتيب الإرشادات

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG.تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- ***احتياطات السلامة***
- ***الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة***
- ***تلميحات مفيدة للطهي***

ستجد داخل الغطاء دليل للبحث السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- ***طهي الطعام***
- ***الإزالة الأوتوماتيكية للثلج عن الطعام المبرد***
- ***شي الطعام***
- ***زيادة وقت الطهي***

ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن وخصوصاً للوحة التحكم حتى يتسنى لك التعرف على الأزرار بشكل أسهل.

تستخدم الإجراءات الموضحة خطوة بخطوة برمزين مختلفين.

هام **ملاحظة** **تحذير**

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للثني)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
  يحظر استخدام أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
  قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
  السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
  ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف انتظر **دوماً** مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
  قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، "دومًا" بعد التسخين.
  في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
  لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض وتسخين البيض المسلوق دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
  كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
  فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

احتياطات السلامة (تابع)

- لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

- قد تلاحظ صدور صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. سيتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- لا يجب السماح للأطفال مطلقاً باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد).

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.

تحذير:

يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:

عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

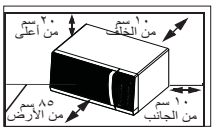
تحذير:

قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

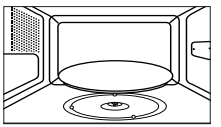
- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذي ضغط عال.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوي يرتفع عن الأرض بمقدار 85 سم.
يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

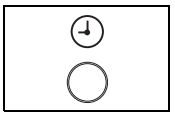
☚ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن.
امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة عند توصيل الميكروويف بالطاقة، تظهر الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" على الشاشة تلقائيًا. الرجاء ضبط الوقت الحالي. ويمكن عرض الوقت بتنسيق 24 ساعة أو تنسيق 12 ساعة:

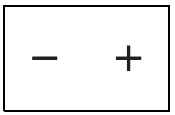
- ***عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

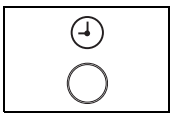


١. **لعرض الوقت في...** — **ثم اضغط على الزر ⏲ ...**

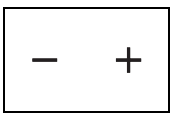
تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان



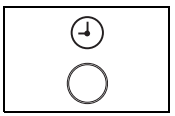
٢. اضغط على الزرين (-) و (+) لضبط الساعة.



٣. اضغط على الزر ⏲.



٤. اضغط على الزرين (-) و (+) لضبط الدقائق..



٥. اضغط على الزر ⏲.

ما يجب القيام به في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل الموضحة أدناه، قم بتجربة أي من الحلول المعطاة.

◆ يعد ذلك أمراً عادياً.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر ⏀.
- هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر ⏀ ؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

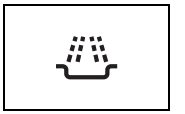
◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

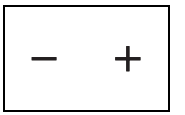
✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي/التسخين

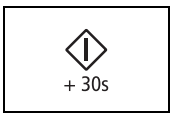
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.



١. اضغط على الزر .
النتيجة: يظهر المؤشر "850W (maximum cooking power)" (٨٥٠ وات وهي طاقة الطهي القصوى): حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط. راجع جدول مستويات الطاقة.



٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (-) و (+).



٣. اضغط على الزر .
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٨٥٠ وات)، اضغط على المفتاح **30s+** لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

مستويات الطاقة

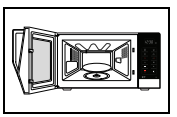
يمكنك الاختيار من مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة	الطاقة الناتجة	
	الفرن	الشي
عالي	٨٥٠ وات	
متوسط عالي	٦٠٠ وات	
متوسط	٤٥٠ وات	
متوسط منخفض	٣٠٠ وات	
إذابة التجميد	١٨٠ وات	
منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ وات	
الشي	-	١١٠٠ وات
مجموعة ١	٦٠٠ وات	١١٠٠ وات
مجموعة ٢	٤٥٠ وات	١١٠٠ وات
مجموعة ٣	٣٠٠ وات	١١٠٠ وات

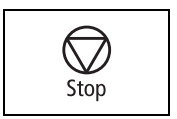
في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.
في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.
النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق الباب واضغط مرة أخرى.

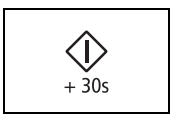


٢. للإيقاف نهائياً؛
اضغط على الزر .
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعداد الطهي، اضغط الزر **"إيقاف" Stop** ( )مرة أخرى.

يمكنك إيقاف أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة ضغط الزر **""إيقاف" Stop** ( ).

مستويات الطاقة

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر "+٣٠ ثانية" (30s+) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

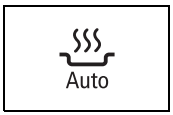


اضغط على الزر **"+٣٠ ثانية" (30s+)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

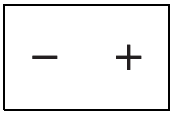
استخدام ميزة " إعادة التسخين الأوتوماتيكية" (Auto Reheat)

ميزة التسخين/الطهي التلقائي لها ثلاثة أوقات للطهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (-) و (+).

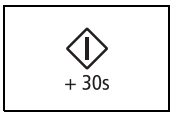
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. قم بتحديد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه عن طريق الضغط على الزر **Auto Reheat (إعادة التسخين الأوتوماتيكية)** (Auto) مرة واحدة أو أكثر.



٢ حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (-) و (+). (راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر ⏀.
النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إعدادات " إعادة التسخين الأوتوماتيكية" (Auto Reheat)

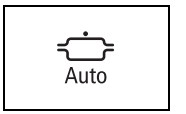
يبين الجدول التالي برامج "إعادة التسخين الأوتوماتيكية" (Auto Reheat)، والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. **الوجبات الجاهزة** (مثلجة)	٣٠٠- ٣٥٠ جرام ٤٠٠- ٤٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢. **الوجبات الجاهزة** (مجمدة)	٣٠٠- ٣٥٠ جرام ٤٠٠- ٤٥٠ جرام	٤ دقائق	أحضر الوجبة الجاهزة المجمدة وتأكد من إمكانية استخدام الطبق مع الميكروويف. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة. ضع الوجبة الجاهزة المجمدة في الوسط. يناسب هذا البرنامج الوجبات الجاهزة المجمدة المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٣. **الحساء/الصلصة** (مثلجة)	٢٠٠-٢٥٠ جم ٣٠٠-٣٥٠ جم ٤٠٠-٤٥٠ جم	٣ دقائق	صب الحساء/الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية. قم بتغطيته أثناء التسخين وأثناء مدة الانتظار. قلب بعناية قبل مدة الانتظار وبعدها.
٤. **المشروبات** القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (كوب واحد)	١-٢ دقيقة	صب المشروب في فنجان (١٥٠مللي) أو كوب خزفي (٢٥٠مللي) وضعه في منتصف القرص الدوار. ارفع الغطاء أثناء التسخين. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).

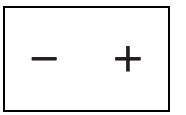
AR

استخدام ميزة " الطهي التلقائي" (Auto Cook)

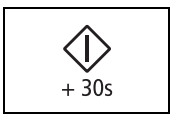
ميزة الطهي التلقائي لها ثلاثة أوقات للطهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (-) و (+). ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر **"الطهي التلقائي"** (Auto) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (-) و (+). (راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر ◇ .

النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء:

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إعدادات الطهي التلقائي

يبين الجدول التالي برامج الطبخ الآلي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. مكرونة مجمدة بالبشاميل (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٢-٣ دقيقة	ضع مكرونة مجمدة بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يناسب هذا البرنامج المكرونة المجمدة بالبشاميل مثل اللازانيا أو الكانيلوني أو المكرونة.
٢. فطائر بيتزا صغيرة مجمدة (مجمدة)	١٥٠ جرام (٤-٦ قطع) ٢٥٠ جرام (٧-٩ قطع)	-	ضع فطائر الكيش الصغيرة أو وحدات البيتزا الصغيرة المجمدة بشكل متساو على الحامل.
٣. سمك مجمد بالبشاميل (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٢-٣ دقيقة	ضع السمك المجمد بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يعتبر هذا البرنامج مناسباً للمنتجات الجاهزة المجمدة التي تتكون من شرائح سمك مغطى بالخضروات والصلصلة .

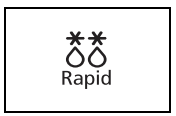
استخدام ميزة الإذابة الأوتوماتيكية السريعة للثلج

تُمكنك ميزة "الإذابة السريعة الأوتوماتيكية" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا.

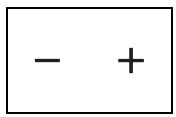
قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

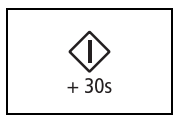
ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر الزر **Rapid** **"سريع"** (Rapid) مرة واحدة أو عدة مرات.
(راجع الجدول الموجود على الجانب).



٢. حدد وزن الطعام بواسطة الضغط على الزرين (-) و (+).
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ١٥٠٠ جرام



٣. اضغط على الزر ◊.
النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد لتذكيرك بتقليب الطعام.
- اضغط على الزر ◊ مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

يمكنك أيضًا فك التجميد عن الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة "الطهي / التسخين" بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات. راجع الجزء "الطهي / التسخين" الموجود في صفحة ٧ للحصول على مزيد من التفاصيل.

إعدادات الإذابة الأوتوماتيكية السريعة للثلج

يعرض الجدول التالي برنامج الإزالة الأوتوماتيكية السريعة للثلج والكميات طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل منها.

قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والخبز والكعك في طبق خزفي.

الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. **اللحوم**	٢٠٠-١٥٠٠ جم	٢٠ – ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. ثم قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢. **الدواجن**	٢٠٠-١٥٠٠ جم	٢٠ – ٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم ثم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
٣. **الأسماك**	٢٠٠-١٥٠٠ جم	٢٠ – ٨٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤. **الخبز**	١٢٥-٦٢٥ جم	١٠ – ٦٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن الفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

حدد ميزة "إزالة الثلج يدويًا" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب ف تجميد الطعام يدوياً. للحصول على مزيد من التفاصيل حول "إذابة الثلج يا إذابة الثلج"، الرجاء الرجوع إلى صفحة ١٨.

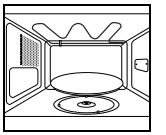
AR

اختيار وضع جزء التسخين

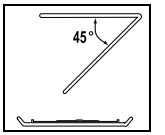
يستخدم جزء التسخين عند الشي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- ***الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية***

☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



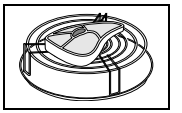
لضبط جزء التسخين الخاص بـ...	بعد ذلك...
الوضع الأفقي (الشواية أو مجمع الميكروويف + الشواية)	◆ اسحب جزء التسخين باتجاهك ◆ ادفعه إلى أعلى حتى يصبح موازيًا لسطح الفرن



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين للأسفل حوالي ٤٥ درجة ثم تنظيفه.

اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

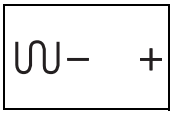


إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

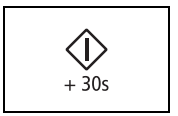
✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ١٤.

الشي

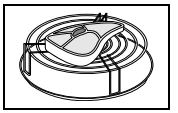
تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.



١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، بالضغط على الزر **"الشواية" Grill** ( ) وضبط مدة التسخين المسبق بلف **"مفتاح القرص"**.

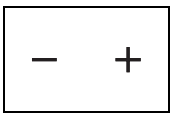


٢. اضغط على الزر ◈.

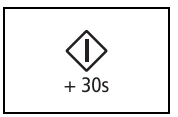


٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.
أغلق الباب.

٤. اضغط على الزر **"الشواية" Grill** ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



٥. اضغط مدة الشي بواسطة الضغط على الزرين (-) و (+).
الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



٦. اضغط على الزر ◈.
النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي.
فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

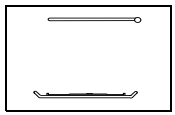
☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً

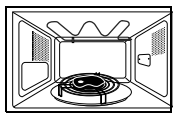
يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

- استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
- استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.

✉ تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

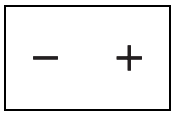


١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي؛ راجع صفحة ١١ للحصول على مزيد من التفاصيل.

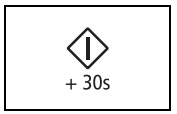


٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
أغلق الباب.

٣. اضبط على الزر **"جمع" Combi** (ᔓ)
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
ᔓ(وضع الميكروويف والشواية)
٦٠٠ وات (الطاقة الخارجة)
✉ حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **"جمع" Combi** (ᔓ) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٤. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (-) و (+).
الحد الأقصى لمدة الطهي هو ٦٠ دقيقة.



٥. اضبط على الزر ⏀ .
النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع.عند الانتهاء
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

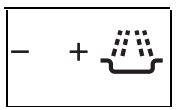
استخدام ميزة الذاكرة

إذا كنت تقوم بطهي نفس أنواع الأطباق أو تسخينها بصورة متكررة، يمكنك تخزين أوقات الطهي ومستويات الطاقة في ذاكرة الفرن حتى لا يكون عليك تعيينها كل مرة.

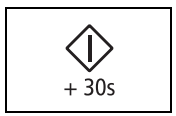
يمكنك تخزين إعدادين مختلفين.

حفظ الإعداد

١. **لبرمجة ...** **اضغط على الزر (Memory) (ذاكرة)**
الإعداد الأول مرة واحدة (يظهر الرمز P1)
الإعداد الثاني مرتين (يظهر الرمز P2)



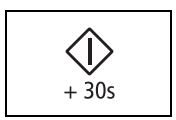
٢. اضبط برنامج الطهي كما هو معتاد (فترة الطهي ومستوى الطاقة) إذا لزم الأمر.



٣. اضغط على الزر ⏀ .
النتيجة: يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.

استخدام الإعدادات
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب

١. **لتحديد....** **ثم اضغط على الزر (Memory) (ذاكرة)**
الإعداد الأول مرة واحدة (يظهر الرمز P1)
الإعداد الثاني مرتين (يظهر الرمز P2)

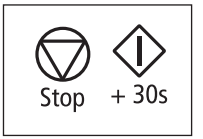


٢. اضغط على الزر ⏀ .
النتيجة: يتم طهي الطعام بالشكل المطلوب.

AR

إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه

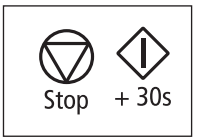
يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.



١. اضغط على الزرين ⏚ و ⏻ في وقت واحد.
النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.



٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط كل من الزر ⏚ و ⏻ معاً مرة أخرى.
النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

استخدام ميزة التأمين ضد عبث الأطفال

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. اضغط باستمرار على زر **"التأمين ضد عبث الأطفال" (Child Lock)** (🔒) لمدة ١ ثانية.
النتيجة:

- يتم تامين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.

٢. لإلغاء قفل الفرن اضغط على زر **"التأمين ضد عبث الأطفال" (Child Lock)** (🔒) لمدة ١ ثانية.
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. أداة الطهي تحمل علامة microwave-safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط **الأطباق الكرتون**	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف • الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗ ✗	قد تحترق. قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل.قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق • أربطة أكياس الفريزر	✗ ✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. ذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضروات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضروات المجمدة
استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥-٤,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	١٠-٩	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-٨	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضروات المشكلة (جزر/ بازلاء/ ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضروات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	٢٢-٢١	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٨-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٩-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٢-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل الطهي (تابع)

AR

دليل طهي الخضروات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضروات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضروات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٥٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٤,٥ ٨-٨,٥	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٥,٥-٦,٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤,٥-٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٥,٥ ٨,٥-٩	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٣,٥-٤	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد.يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣,٥-٤	٣	قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٤,٥-٥	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١,٥-٢ ٣-٣,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
بصل السيبولاس	٢٥٠ جرام	٥,٥-٦	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٤,٥-٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٥ ٧,٥-٨,٥	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٥-٥,٥	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

- تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٥٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات. راجع الجداول للحصول على إرشادات. يُفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

- قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.
- توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.
- من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

- من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
- تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.
- دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
- تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
- توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته.تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة.قم بالتسخين دون غطاء.لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

دليل التسخين المزدوج

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركها لمدة ٢ - ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركها لمدة ٢ - ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ جرام ٢٠٠ جرام	٣٠٠ وات	٣٠ ــ ٤٠ ثانية ٥٠ ثانية - دقيقة	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. ولا تقم بتغطيتها أثناء الطهي. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٨٥٠ واط	١-١,٥ ١,٥-٢	١-٢	صب المشروب في فنجان (١٥٠مللي) أو كوب خزفي (٢٥٠مللي) وضعه في منتصف القرص الدوار. ارفع الغطاء أثناء التسخين. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
الحساء (بارد)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ واط	٣-٣,٥	٢-٣	صب الحساء في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد التسخين. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥-٦,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بتقليبها بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣,٥-٤,٥	3	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بتقليبها بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣,٥-٤,٥	3	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥-٦,٥	3	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل الطهي (تابع)

إزالة الثلج يدويًا

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

- ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
- افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
- إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

- تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إزالة الثلج (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٦,٥-٧,٥ ١٣-١٤ ٧,٥-٨,٥	٥-٢٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الدواجن قطع الدجاج دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (٢ قطعة) ٩٠٠ جرام	١٤,٥-١٥,٥ ٢٨-٣٠	١٥-٤٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
سمك السمك الفيليه	٢٠٠ جم (٢ قطع) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٦-٧ ١٢-١٣	٥-١٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الفاكهة التوت	٣٠٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/الشطائر الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٠,٥-٢ ٢-٢,٥ ٤,٥-٥ ٨-١٠	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!

دليل الطهي (تابع)

الشي

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبورجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي.الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

- ٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى.خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

<u>دليل شي الطعام المجمد</u>

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات+ الشواية ١,٥-١ ٢,٥-٢	الشواية فقط ٢-١ ٢-١	قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. يترك لمدة ٢-٥ دقائق.
الخبز الفرنسي المغطى (بالطماطم أو الجبن أو اللحم أو عيش الغراب)	٢٥٠ - ٣٠٠ جرام (قطعتان)	٤٥٠ واط + الشواية	٩-٨	--	قم بوضع رغيفين مجمدين جنباً إلى جنب على القرص الدوار. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
(الخضروات والبطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٤-١٣	--	ضع الطعام المجمد في طبق صغير الحجم مستدير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية	١٥-١٤	--	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
دجاجة مجمدة	٢٥٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	٥,٥-٥	٣,٥-٣	ضع قطع الدجاج على الحامل.
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن	٢٥٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١١-٩	٥-٤	ضع شرائح البطاطس بشكل متساو على الورق الحراري على القرص الدوار.

دليل الطهي (تابع)

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٤-٥	٤,٥-٥	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٢-٤ قطع	الشواية فقط	٢-٣	٢-٣	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	٣,٥-٤,٥ ٦-٧	--	قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست هاواي (بالأناناس، اللحوم ، شرائح الجبن)	قطعتان (٣٠٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٣,٥-٤	--	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٥,٥ ٨-٩	--	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
قطع الدجاج	٤٥٠ - ٥٠٠ جرام (٢ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٩	٩-١٠	قم بمسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. اتركها لمدة ٢ - ٣ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	الشواية فقط	١١-١٣	٨-٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام (قطعتان)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + الشواية ٧-٨	الشواية فقط ٦-٧	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
التفاح المخبوز	عدد ١ ثمرة تفاح (حوالي٢٠٠ جرام) عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي٤٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٤-٤,٥ ٦-٧	--	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء.وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

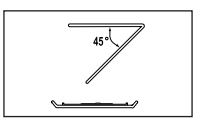
٤. اغسل طبق الميكروويف (المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

☒ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية

وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

☒ **نظف** تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.
لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله.

- ***كسر إحدى مفصلاته***
- ***تدهور حالة الأقفال***
- ***تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات***

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	GE86N
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية Combined modeوضع الطهي المجمع	 ١٣٠٠ وات ١١٠٠ وات ٢٤٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات / ٨٥٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
أسلوب التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٤٨٩ × ٢٧٥ × ٤١٠ مم ٣٣٠ × ٢١١ × ٣٢٩ مم
الحجم	٢٣ لتر
الوزن الصافي	 ١٥ كيلو جرام تقريباً

ملاحظات

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
جنوب أفريقيا	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
تركيا	٤٤٤ ٧٧ ١١	www.samsung.com/tr
الإمارات العربية المتحدة	800-SAMSUNG (726- 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae